



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad fläskkotlett med gremoladadressad potatissallad och parmesansmör

## Gremoladadressing

Citron 1 st  
Bladpersilja 20 g  
Vitlök 1 klyfta  
● Olja 1 msk  
● Vatten 1 msk  
● Salt ½ tsk

## Potatissallad

Potatis 400 g  
Fänkål 1 st  
Rödlök 1 st  
Rädisor 1 förp  
Ruccola 30 g

## Parmesansmör

Parmesanost 1 bit  
● Smör 30 g  
● Salt ½ krm

## Grillad fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
● Salt ½ tsk

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör,  
Svartpeppar, Vatten

1. Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Gremoladadressing:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg citronskal, bladpersilja, pressad vitlök, pressad saft från citronen, olja, vatten och salt i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.
3. **Potatissallad:** Dela fänkål i fyra avlånga klyftor. Skär bort roten. Strimla sedan fänkål så tunt som möjligt. Strimla rödlök och kvarta rädisor. Lägg allt i en rymlig bunke.
4. **Parmesansmör:** Finriv parmesanost. Lägg i en skål tillsammans med rumstempererat smör, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Mosa ihop allt med en gaffel.
5. **Grillad fläskkotlett:** Skär fläskkotlett i portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt.
6. **Potatissallad:** Blanda ner kokt potatis, gremoladadressing och ruccola i bunken med grönsaker.
7. Servera nygrillad fläskkotlett med potatissallad och parmesansmör.